



**Vie del gusto** NUOVI STILI ALIMENTARI

Niente grassi, sale e zucchero per un'alimentazione più sana

## VA IN SCENA IL GUSTO... "SENZA"

Alza di nuovo il sipario a Venezia la kermesse che ha rivoluzionato il concetto di cucina gourmet, sposando i piaceri della tavola alle esigenze dietetiche

DI SILVIA BARATTA Foto Giulio Ziletti

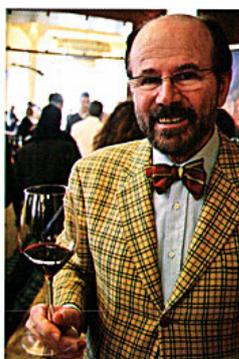


Mara Martin



Iginio Massari

Rivoluzionerà il concetto stesso di cucina, proponendone una nuova, capace di unire i piaceri della tavola a quelli della salute: forte del successo delle precedenti edizioni torna a Venezia *Gusto in Scena*, l'evento ideato e curato dal giornalista Marcello Coronini (nella foto sotto). L'appuntamento è dal 16 al 18 marzo 2014, nella splendida cornice della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista di Venezia.



E per la sua sesta edizione la kermesse propone ai professionisti del settore e agli appassionati gourmet un ulteriore sviluppo dell'importante studio avviato da Coronini sul tema "Cucinare con... cucinare senza..." che ha portato chef di fama internazionale a sostituire, attraverso la ricerca e la creatività, un ingrediente di cui generalmente si abusa in cucina. Nel 2011, a Lugano, oggetto del tema sono stati i GRASSI. Il 2012, con *Cucinare con... cucinare senza... SALE*, è stato l'anno dell'ottenimento del patrocinio del Ministero della Salute e un intervento di un suo rappresentante. Per il 2013 *Gusto in Scena* ha proposto il "Cucinare piatti "salati" con... Cucinare dessert senza... Zucchero". Nel 2014 alcuni importanti nomi della ristorazione di alto livello e grandi pasticceri saranno chiamati a salire sul palco del congresso per dare

vita a una nuova grande cucina, la cucina del senza, attraverso studi di piatti "senza... grassi o senza... sale o di dessert senza... zucchero".

La sesta edizione, che vanta il patrocinio di *Expo Milano 2015*, Comunità Europea, Enit, Città di Venezia, riproporrà la formula del tre eventi in uno: il congresso di alta cucina, *Chef in Concerto*; *I Magnifici Vini*, banco d'assaggio con cantine italiane e internazionali; *Seduzioni di Gola*, rassegna di sfizi gastronomici. Ma l'appuntamento offre anche molto altro: Per far vivere la splendida città lagunare non solo di giorno con *Gusto in Scena* torna il *Fuori di Gusto*, uno speciale "fuori salone" che dal 15 al 18 marzo coinvolgerà ristoranti, bacari, le tradizionali osterie veneziane e alcuni grandi alberghi. In questo modo si darà la possibilità a gourmet e professionisti di gustare l'eccellente pescato della laguna, le verdure delle isole, ma anche cucine internazionali e diverse associate ai vini e ai prodotti gastronomici presenti alla selezione di *Gusto in Scena*.

Nel 2013 *Gusto in Scena* ha già dimostrato di non avere più confini grazie anche alla collaborazione con la *Fondazione Italia Cina*, la presenza di una delegazione composta da 80 membri dell'*Ordine internazionale dei Discepoli di Auguste Escoffier* tra cui 50 grandi chef e 17 buyers provenienti dalla Germania. A decretarne il successo è stato anche l'alto numero di visitatori: circa 3.400, per il 70% operatori del settore, cui si aggiungono circa 200 giornalisti, opinion leader e blogger. *I Magnifici Vini* ha offerto un

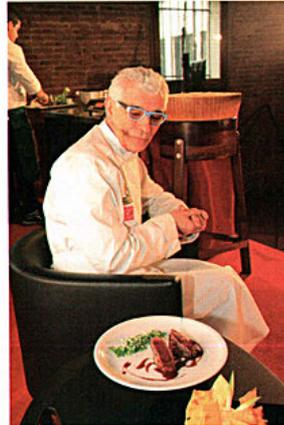




Ernst Knam  
Fabio Baldassarre



Aurora Mazzucchelli  
Herbert Hintner



Gino Fabbri  
Paolo Teverini

grande banco d'assaggio con una selezione di 71 cantine italiane e internazionali e due sale dedicate ai vini di Vulcania. Nella sala delle Colonne, *Seduzioni di Gola* ha esibito una selezione di 30 produttori di sfizi gastronomici con prodotti rari e preziosi.

A *Chef in Concerto*, il congresso di alta cucina, protagonisti sono stati grandi pasticceri come Gino Fabbri, Ernst Knam, Iginio Massari e cuochi del calibro di Andrea Aprea, Fabio Baldassarre, Gian Nicola Colucci con lo chef indiano Santosh Jori, Riccardo De Prà, Herbert Hintner, Mara Martin, Aurora Mazzucchelli, Luca Marchini, Giancarlo Morelli, Gian Paolo Raschi, Nicola Portina-

ri, Maurizio Serva, Paolo Teverini, Gaetano Trovato e Ilario Vinciguerra. Accanto a loro, sono salite sul palco anche la nutrizionista Evelina Flachi, noto personaggio televisivo e la collega giapponese Shigemi Hikino, che hanno incrementato ulteriormente il livello degli interventi. Per il 2014, la manifestazione si prepara a stupire ancora di più.



SILVIA BARATTA, giornalista, collaboratrice di vari giornali del settore agroalimentare. Specializzata nel campo della comunicazione del vino e del turismo, con particolare riguardo ai territori di Veneto, Lombardia, Emilia Romagna e Toscana, è alla guida di Gheusis, agenzia di comunicazione con uno staff tutto al femminile.





## Vie del gusto NUOVI STILI ALIMENTARI

### CAKE ALL'OLIO D'OLIVA di Iginio Massari



#### INGREDIENTI

Isomalt g 300 incorporare  
Uova g 300 incorporare  
alternando la farina  
50 g succo d'arancia  
3 g sale  
2 bucce d'arancia grattugiata  
- scaldare a 40 °C e montare  
Lievito in polvere g 10 setacciare  
Farina bianca 00 g 300 setacciare e  
incorporare versando in planetaria  
Olio d'oliva g 160 incorporarlo in 4 volte  
farina bianca 00 g 110

#### PROCEDIMENTO

Mettere nella bacinella della planetaria le uova, la buccia d'arancia, l'isomalt, scaldare fino a 40°C e montare con la frusta per 15 minuti. Setacciare due volte la farina con il lievito. Aggiungere la farina con il lievito versando a pioggia in planetaria e in prima velocità, mescolare bene. Incorporare l'olio d'oliva versandolo in 4 volte, infine aggiungere la seconda farina. Mettere la massa negli appositi stampi da cake rivestiti con l'apposita carta, tagliare longitudinalmente con una spatola immersa nell'olio d'oliva il dolce. Cuocere a 180-190 °C, se il cake è più grande di g 300 la cottura è di 180 °C se più piccolo a 190 °C.



### RISOTTO ALLA PESCATORA

Ricetta Portinari  
Ristorante La Peca - Lonigo (VI)

Ingredienti per 4 persone:

300 g riso carnaroli  
n° 8 canocce medie  
n° 8 zotoli  
n° 4 scampi medi sgusciati

n° 8 calamaretti spillo  
n° 4 seppioline medie  
n° 20 vongole sgusciate  
1,5 L fumetto di pesce  
200 ml di fumetto concentrato  
a bassa temperatura  
Olio d'oliva extravergine  
70 ml vino bianco e pepe bianco

#### PER GUARNIRE

Polvere di pomodori datterini  
Polvere di alga verde  
Polvere di buccia di melanzane  
Asparagi di mare  
Basilico, limone, origano fresco

#### PROCEDIMENTO

Tostare il riso in un tegame con un filo d'olio extravergine d'oliva, sfumare con del vino bianco e cominciare la cottura bagnando con il fumetto di pesce.

Scottare le seppioline, i calamaretti e gli zotoli, in una padella antiaderente, marinare il resto dei pesci con pochissimo zucchero e una macinata di pepe.

Verso la fine della cottura mantecare il risotto con il brodo concentrato di pesce, l'olio extravergine d'oliva e pepe bianco; stendere sul piatto il risotto e fare tre strisce con le tre polveri, mettere sopra il pesce e ultimare il piatto con le erbe e un filo d'olio extravergine di oliva.



### STRUFFOLI di Salvatore De Riso

Ingredienti

4 uova Intere  
50 g di burro morbido  
60 g di vino bianco

50 g di fruttosio  
1 pizzico di sale  
500 g di farina 00 setacciata  
Limone, arancia, mandarino grattugiato Q.B.

#### PER CONDIRE E DECORARE

500 g di miele millefiori  
Diavolini (confettini colorati)  
Frutta candita: clementine, arancia,  
ciliegie rosse Q.B.

#### PROCEDIMENTO

Setacciare la farina e disponetela a fontana. Al centro ponete il vino bianco, il fruttosio, il burro morbido e le uova sbattute, il sale e gli agrumi grattugiati. Iniziare ad impastare a partire dal centro, emulsionate prima tutti gli ingredienti morbidi e liquidi ed infine piano piano fate assorbire tutta la farina. Quando l'impasto

sarà liscio e setoso, avvolgetelo in un foglio di nylon per alimenti. Lasciate riposare la pasta in frigorifero per circa un'ora. Stendete la pasta sul tavolo realizzando dei sottilissimi filoncini e disponeteli uno vicino all'altro. Cospargete con abbondante farina e con l'aiuto di un coltello tagliate tanti piccoli gnocchetti. Setacciate gli gnocchetti eliminando la farina in eccesso e frigeteli in olio extra vergine d'oliva bollente. Quando gli struffoli saranno ben dorati toglieteli dall'olio e fate assorbire l'olio in eccesso sopra un foglio di carta assorbente. In un contenitore capiente mettere gli struffoli cotti con abbondante miele millefiori, unite i cubetti d'arancia candita e rimestate con un cucchiaio di legno. decorate la superficie con diavolini (piccoli confettini colorati) e piccoli pezzi di clementine, ciliegie e filetti di arancio candito, decorando anche il bordo del piatto.

